24.002 Šalát fazuľový
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
fazuľa suchá	2,00	2,00	3,00	3,00	3,00	3,00	4,50	4,50
uhorky ster. b. n.	0,40	0,36	0,80	0,72	0,80	0,72	1,20	1,08
cibuľa	0,20	0,17	0,40	0,35	0,40	0,35	0,50	0,43
olej olivový	0,08	0,08	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
cukor kryštálový	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40
ocot	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25	0,25
petržlenová vňať	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	55		90		90		135	

Receptúra

Výrobný postup

Fazuľu preberieme, umyjeme, namočíme, dolejeme vodou a uvaríme. K uvarenej fazuli pridáme pokrájané sterilizované uhorky, očistenú, pokrájanú cibuľu a olej. Dochutíme cukrom, octom a soľou. Pred podávaním posypeme umytou posekanou petržlenovou vňaťou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	379	91	4,43	1,1	0,5	13,9	3,3	23,5	1,2	0,026	0,1	0,0	2,0	0,0
B	564	135	6,65	1,5	0,6	21,0	5,0	35,7	1,7	0,034	0,1	0,0	2,7	0,0
C	564	135	6,65	1,5	0,6	21,0	5,0	35,7	1,7	0,034	0,1	0,0	2,7	0,0
D	834	200	9,94	2,2	0,9	30,8	7,4	52,3	2,6	0,047	0,2	0,1	3,3	0,0